GLAÇAGE MIROIR À CHAUD ROUGE



ancel – Produit pour les professionnels de la Boulangerie-Pâtisserie.

Seau de 3 kg

DLUO : 12 mois

UTILISATIONS

Glaçages de dômes et bûches

MISE EN OEUVRE

Prêt à l'emploi : faire fondre à 50°C et appliquer idéalement à 45°C sur un entremets congelé.

AVANTAGES

Bonne couverture et tenue sur différentes formes d'entremets (bombées, angulaires et verticales).
Aspect brillant en froid positif et négatif.
Fige après application : coupe nette et propreté des emballages pâtissiers.